



Sotong dalam kaleng- Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Jenis bahan baku.....	1
4 Bentuk bahan baku	1
5 Asal bahan baku	1
6 Mutu bahan baku	1
7 Penyimpanan bahan baku	1
Bibliografi	2



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas sotong dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 Tentang Pangan.
2. Undang-Undang Perikanan No. 31 tahun 2004 Tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimal Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Sotong dalam kaleng - Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk sotong dalam kaleng.

2 Istilah dan definisi

2.1

bahan baku sotong dalam kaleng

sotong segar atau beku

3 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah sotong.

4 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa sotong segar atau beku.

5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu bahan baku

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran seperti berikut:

- Kenampakan: utuh, bersih, warna putih agak merah muda transparan, cemerlang;
- Bau: segar spesifik jenis;
- Tekstur: padat, kompak, elastis.

7 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, sotong secepatnya ditangani, apabila menunggu proses lebih lanjut maka bahan baku disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhunya dengan metode pendinginan yang sesuai sehingga suhu pusat bahan baku mencapai suhu 0°C - 5°C untuk sotong segar, dan maksimal -18°C untuk sotong beku, saniter dan higienis.

Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, *tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemran Air*.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id